

Пост-релиз
II Фестиваля для кондитеров и пекарей Moscow Cake Show 2022

Вот и закончился большой и красивый профессиональный праздник - II Фестиваль для кондитеров и пекарей Moscow Cake Show 2022, который **состоялся 16—18 мая в г. Москва**.

За 3 дня Фестиваль посетило более 1500 кондитеров и пекарей – от шеф-кондитеров до любителей и домохозяек, со всей страны, более чем из 90 городов России от Магадана до Махачкалы и Мурманска, а также представителей Белоруссии. 3 площадки с ежедневными мероприятиями от 50 лучших экспертов отрасли для повышения профессионального уровня, вдохновения и неформального общения.

Главной идеей проекта этого года стало живое общение через «офлайн» присутствие на мероприятии и личные знакомства.

«Когда мы задумывали фестиваль как отдельное мероприятие, мы ставили своей целью именно объединение профессионального сообщества кондитеров и пекарей во всех его проявлениях, от самозанятых специалистов, до шефа -кондитеров и –пекарей, работающих в ресторанах или на производствах, а также молодых (не только в плане возраста) специалистов, которые только начинают свой творческий путь. А целью объединения стало развитие кондитерского искусства и бизнеса в России, а также повышение мастерства и обучение новым техникам приготовления десертов, трендов и профессиональных бизнес навыков», - рассказывает руководитель проекта Валентина Гурцева.

В этом году, в рамках программы мероприятий площадки Cake Village, помимо мастер-классов от известных профессиональных кондитеров, особое внимание было уделено теме хлеба, в рамках которой выступили такие гуру профессионального сообщества как Оксана Кузнецова (СОВЛАДЕЛИЦА И БРЕНД-ШЕФ ПЕКАРНИ LAPOSTE) и Анна Маликова (ПЕКАРЬ СЕТИ РЕСТОРАНОВ REMY KITCHEN BAKERY, PINO, GENTLE), а модератором выступила Екатерина Невская (ШЕФ-РЕДАКТОР BAKERY NEWS), которые рассказали про «Хлеб в ресторане и новые тренды в пекарском деле»:

«Сейчас частое явление в ресторанах, когда хлеб приносят гостям, ожидающим основное блюдо, в качестве комплемента, — рассказал Оксана – Это может быть хлеб со взбитым сливочным маслом или оливковым маслом».

«Если стоит вопрос, стоит ли развиваться в теме ремесленного хлеба, я скажу, да, — отметила Анна Маликова, — Ведь сейчас, несмотря на меняющийся рынок, эта тема по-прежнему востребована, по-прежнему интересует потребителей».

А мастер классы от Махмуда Буссельми (НОВЗ РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ, СПБ) по багетам и Максима Бабича (ПРОЕКТ ZOE, СПБ) закрепили и расширили знания аудитории.

Не менее востребована была и площадка Level UP, в рамках которой прошли мероприятия для повышения профессиональных бизнес навыков, от организации эффективных продаж и построении команды мечты, до теории создания классических муссов, трендов на местные и сезонные продукты и нюансов фуд фотографии:

Мария Маграт (САМОЗАНЯТЫЙ КОНДИТЕР, СПБ), провела мастер-класс на тему «Тренд – местные и сезонные продукты в десертах. От ягод до крапивы и одуванчика», где не только рассказала про возможные сочетания и способы использования, казалось бы, непривычных блюд, но и дала продегустировать щавелевый бисквит. Мы выделили основной посыл из ее выступления, - «Наша страна настолько огромна, что в зависимости от места или культуры, можно придумывать новые сочетания вкусов до бесконечности!»

Оксана Пешкова, которая рассказала про «Эффективные продажи в современных условиях. Используем все доступные инструменты», в ходе своего выступления озвучила очень простой и короткий мессендж – «Хочешь денег, строй воронку» -, а также поделилась со слушателями своими инструментами ее выстраивания, например, таким как – «Перестань стрелять по воробьям, сразу бей в сердечко целевой аудитории».

Анастасия Матвеева (FOOD-ФОТОГРАФ И FOOD- СТИЛИСТ) поведала о нюансах фуд-фотографии и как делать легко, – «Не бойтесь просто взять и начать фотографировать, пробовать новое! Неважно, что у вас что-то может не получиться, любые ошибки - это ваш бесценный опыт, который неизменно приведёт вас к результату!»

Елена Шрамко (ПРЕЗИДЕНТ АКАДЕМИИ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА "ЭКСКЛЮЗИВ"), поделилась с участниками фестиваля секретами создания успешного проекта, на семинаре «Проект. От идеи до запуска. Где зарыта прибыль?», она отметила, что - "В кондитерский бизнес нельзя просто прийти и создать прибыльную бизнес-модель. Без релевантного знания и опыта", но в то же время обратила внимание участников на следующую мысль, - "Кондитерский бизнес - самый сложный, но увлекательный и высокомаржинальный бизнес, который приносит удовольствие. При правильных инвестициях".

А тем временем на площадке Main Stage состоялись мастер-классы, которые подарили гостям не только навыки в создании красивых десертов, но и интересные вкусовые сочетания, рецептами которыми поделились эксперты площадки Александра Овешкова (КОНДИТЕР И ГЛАВНЫЙ ЭКСПЕРТ ШКОЛЫ «CAKEPRO»), Екатерина Жебрак (ШЕФ-КОНСУЛЬТАНТ ПО КОНДИТЕРСКОМУ ИСКУССТВУ), Андрей Канакин (АМБАССАДОР БРЕНДА CACAO BARRY), Светлана Шубина (ОСНОВАТЕЛЬ ZERO CAKE SCHOOL, ШЕФ-КОНДИТЕР), Ольга Пениоза (СО-ОСНОВАТЕЛЬ ОНЛАЙН ШКОЛЫ FOXCLAV.RU) и многие другие.

За все дни мероприятия ведущие кондитеры страны передали свой опыт и знания по части новых технологий приготовления как классических, так и ресторанных десертов, поделились технологией приготовления правильного хлеба и заквасками для его приготовления, раскрыли бизнес секреты успешного открытия заведений и продаж, а также поделились более 30 рецептами десертов и тортов с участниками мастер-классов.

В этом году в рамках профессиональной экспозиции компаний для кондитеров были представлены сухие кондитерские смеси, фруктовое пюре, 3D принтеры для кондитеров, производители кондитерских ингредиентов и декора, оборудование и инвентарь, силиконовые молды, растительные сливки и творожный сыр, посуда и униформа, и многое другое.

В заключении, руководитель компании организатора, Елена Меркулова, дала оценку прошедшего мероприятия, а также поделилась планами на будущее, - «В этом году проект состоялся второй раз и несмотря на не очень хорошие погодные условия, к нам приехало еще больше представителей «сладкой» индустрии, чем в прошлом. Компании экспоненты в свою очередь отметили нам не только количественный, но и качественный рост аудитории, что нас конечно очень радует. Многим удалось заключить новые контракты и представить новую продукцию большому числу профессионалов. Конечно мы и дальше планируем развивать данный проект и ждем всех на следующем фестивале, который состоится примерно в эти же сроки, так как считаем их наиболее удачными для проведения подобного события. Ну а в ближайшее время мы начинаем подготовку к нашему основному мероприятию, профессиональной выставке ПИР Экспо (17-20 октября, Москва, Крокус Экспо), в рамках которой также обязательно будет присутствовать программа для кондитеров и пекарей, но уже направленная на исключительно профессиональную аудиторию».

О проекте: <https://cakeshow.ru/>

Социальные сети: @cakeshow.moscow

<https://vk.com/moscowcakeshow>

<https://zen.yandex.ru/moscowcakeshow>

<https://ok.ru/group/64253252862200>

Организатор фестиваля – компания ПИР ЭКСПО (PIR Expo <https://www.pir.ru>)